

全日「昼食・休日」夕食限定

会席 「和牛石焼会席」

黒毛和牛80g 一〇、〇〇〇円  
 黒毛和牛120g 一二、四〇〇円  
 ※ご夕食時は炭火烧でご用意致します。

先付	鱧白煮 枝豆腐 ヤングコーン 胡麻庵
前菜	能登もずく 恵比寿 梅貝時雨煮 河豚粕漬 鮎佃煮 甘海老具足煮
御椀	新蓮根摺り流し
御造り	二種盛り
蒸物	蟹焼売 薬味
小鉢	サラダ
メイン	黒毛和牛石焼 焼野菜 チリソース
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度御飯 赤出汁
水菓子	加賀棒茶ムース 抹茶浮島 能登大納言

会席 「加賀」 一三、〇〇〇円

先付	一、雲龍豆腐 花穂 美味出汁 山葵
御椀	新蓮根摺り流し 相並 印元 筍 小芋 振り柚子 三種盛り
中皿	小鮎天婦羅 新茶葉 南京バター 蓮根素揚げ
焼物	鱈 白山豆腐 青唐 柏葉田楽焼
煮物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 肉吸煮麺
水菓子	加賀棒茶ムース パイヤ

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付	鱧葛煮 茄子 印元 加賀太胡瓜 御生姜 庵掛け
前菜	鱈手鞠寿司 蓮芋胡桃和え 小尼鯛新じゃがチーズ焼 白瓜松前漬 蝦蛄真丈
御椀	すくい玉子豆腐 焼穴子 オクラ 新順才
御造り	三種盛り
中皿	鮎釜揚げ 新若布 アスパラ 雲丹たれ
焼物	活け鮎塩焼 蓼酢
煮物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 肉吸煮麺
水菓子	枇杷コンポート ジュレ掛け さくらんぼ パイヤ

会席 「夏づくし」 二二、〇〇〇円

先付	毛蟹 蟹身片葉寄せ 金時草 千鳥酢
前菜	巻鱈みぞれ 鮎揚げ煮 茗荷酢取り 天豆素揚げ 赤皮南京寄せ
御椀	鱧葛打ち 枝豆腐 梅肉 青柚子
御造り	鯛 加賀太胡瓜 昆布締 鰯 烏賊素麺
中皿	鮎蒸し煮 へた紫茄子 トマト姿煮 鶴豆 蓮根
焼物	活け鮎塩焼 蓼酢 鮎唐揚げ 蓼庵
煮物	治部煮 和牛 簾麩 白芋茎 小玉葱 蓮芋
御食事	加賀手打ち蕎麦 又は 江戸三度おにぎり 又は 肉吸煮麺
水菓子	国産マンゴー さくらんぼ 御甘 柏餅 抹茶

当日の市場の動向に応じて、食材が変更となる場合がございます。浅田のお米は国産米です。恐れ入りますが、予めご容赦賜りますようお願い申し上げます。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。